PHYLIA EXEL

Polysaccharides et protéines de levures totalement solubles pour l'affinage des vins préalable à leur mise en bouteille

CARACTERISTIQUES

PHYLIA EXEL résulte d'un procédé d'autolyse partiel permettant l'obtention de polysaccharides (dont mannoprotéines) et de protéines à partir d'une levure spécifique. **PHYLIA EXEL** interagit fortement avec la matrice vin, diminuant la dureté des tanins et leur astringence pour les vins rouges et la sensation d'acidité sur les vins blancs et rosés. Cela se traduit par une perception plus soyeuse et enrobée de la texture des vins ainsi que par une plus grande complexité aromatique (effet support des mannoprotéines). **PHYLIA EXEL** est un outil performant pour affiner les vins juste avant leur mise.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- Enrobage rapide des tanins sur vins rouges se traduisant par une plus grande souplesse : efficacité en moins d'une semaine comparé à un élevage sur lies de plusieurs mois.
- Diminution de la sensation d'acidité ou de dureté sur les vins blancs et rosés.
- Support de la fraîcheur et du fruité des vins.
- Développement de la complexité aromatique des vins.

APPLICATIONS

- Avant la mise sur vins blancs, rosés, ou rouges
- Pour optimiser l'équilibre gustatif : correction d'une acidité trop importante, de tanins trop agressifs ou d'un manque de volume.
- Pour souligner la fraîcheur et le fruité et développer la complexité aromatique.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 5 à 30 g/hL.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 40 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser dans 10 fois son poids d'eau ou de vin.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :
L'utilisation de **PHYLIA EXEL** avant la mise et sans filtration ultérieure, passe par la réalisation d'un essai préalable. En effet, sur certains vins aux polyphénols très réactifs (vins rouges essentiellement), **PHYLIA EXEL** peut provoquer la formation d'un léger trouble par un effet de collage.

Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

INGREDIENTS

Mannoprotéines et protéines de levures. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 30 x 500 g.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company